

# Kartoffel-Gratin Rigi21 von André Marty

Mengen für 44 Personen

Lecker, gelingt immer.

Ausrüstung: Gratinform

8.8 kg Kartoffeln mehligkochend	geschält und hauchdünn in Scheiben geschnitten.
1.32 Liter Rahm	
1.32 Liter Milch	
8.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst.
528 g Reibkäse	
22 g Muskatnuss	
44 g Pfeffer	
88 g Salz	
1.1 kg Reibkäse	
3.52 cl Öl	

Alles bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen und dann in eine ausgebutterte Gratinform geben. Gut festdrücken, so dass die Flüssigkeit oben auf schwimmt. Mit Reibkäse bestreuen und Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad 40 Minuten backen, danach bei 220 Grad 10 Minuten gratinieren und dann kurz abstehen lassen.